



*Carta Vini*

## Rossi "Territoriali" – Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Avide</i>	<i>Etichetta Nera</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 15,00
<i>C.O.S.</i>	<i>Cerasuolo</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Barrique</i>	€ 20,00
<i>Gulfi</i>	<i>Cerasuolo</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 20,00
<i>Feudo Santa Tresa</i>	<i>Cerasuolo</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 14,00
<i>Maggiolini</i>	<i>Cerasuolo</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 50% - Frappato 50%</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 12,00
<i>Planeta</i>	<i>Cerasuolo</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 18,00
<i>Poggio di Bortolone</i>	<i>Contessa Costanza</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Barrique</i>	€ 16,00
<i>Valle Dell'Acate</i>	<i>Cerasuolo</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Acciaio / Tonneau</i>	€ 20,00
<i>Vigna di Pettineo</i>	<i>Cerasuolo</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 50% - Frappato 50%</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 15,00
<i>Cantine Pepi</i>	<i>Eroe</i>	<i>Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.</i> <i>Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 20,00

## Rossi "Territoriali" – Frappato di Vittoria

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Avide</i>	1067 Vitigni: Frappato	D.O.C. Vittoria Affinamento: Acciaio	€ 15,00
<i>C.O.S.</i>	Frappato Vitigni: Frappato	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Cemento	€ 20,00
<i>Feudo Santa Tresa</i>	Frappato Vitigni: Frappato	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Acciaio	€ 13,00
<i>Maggiolini</i>	Rappatu Vitigni: Frappato	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Acciaio	€ 10,00
<i>Poggio di Bortolone</i>	Frappato Vitigni: Frappato	D.O.C. Vittoria Affinamento: Acciaio	€ 13,00
<i>Valle dell'Acate</i>	Il Frappato Vitigni: Frappato	D.O.C. Vittoria Affinamento: Acciaio	€ 15,00
<i>Vigna di Pettineo</i>	Frappato Vitigni: Frappato	D.O.C. Vittoria Affinamento: Acciaio	€ 13,00
<i>Cantine Pepi</i>	Agate Frappato Vitigni: Frappato	I.G.P. Affinamento: Acciaio	€ 13,00
<i>Cantine Pepi</i>	Frappato in Bianco Vitigni: Grillo in purezza	. Affinamento: Acciaio	€ 17,00

## Rossi "Territoriali" – Nero d'Avola

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Feudo Maccari</i>	<i>Saia</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>D.O.C. Sicilia</i> <i>Affinamento: Barrique</i>	€ 23,00
<i>Feudo Santa Tresa</i>	<i>Avulisi</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> <i>Affinamento: Barrique</i>	€ 20,00
<i>Firriato</i>	<i>Chiaramonte</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>D.O.C. Sicilia</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 15,00
<i>Firriato</i>	<i>Harmonium</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>I.G.P. Sicilia</i> <i>Affinamento: Barrique</i>	€ 30,00
<i>Donnafugata</i>	<i>Milleunanotte</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>D.O.C. Contessa Entellina</i> <i>Affinamento: Barrique</i>	€ 55,00
<i>Gulfi</i>	<i>Rossojbleo</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 15,00
<i>Lagovuveri</i>	<i>Mignechi</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>D.O.C. Sicilia</i> <i>Affinamento: Barrique</i>	€ 19,00
<i>Maggiolini</i>	<i>Kalaurisi</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 10,00
<i>Milazzo</i>	<i>Maria Costanza</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>I.G.P. Sicilia</i> <i>Affinamento: Acciaio / Barrique</i>	€ 30,00
<i>Tasca D'Almerita</i>	<i>Lamùri</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>D.O.C. Sicilia</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 16,00
<i>Cantine Pepi</i>	<i>Ex Nero d'Avola</i> Vitigni: Nero d'Avola	<i>D.O.C. Sicilia</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	€ 15,00

## Rossi "Territoriali" – Nero d'Avola

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Valle dell'Acate</i>	<i>Il Moro</i> Vitigni: Nero d'Avola	D.O.C. Sicilia Affinamento: Acciaio / Barrique	€ 20,00
<i>Vigna di Pettineo</i>	<i>Nero d'Avola</i> Vitigni: Nero d'Avola	D.O.C. Sicilia Affinamento: Acciaio	€ 13,00

## Rossi "Territoriali" – Nero d'Avola in blend

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Baglio del Cristo</i>	<i>C'D'C'</i> Vitigni: Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah Affinamento: Acciaio	I.G.P. Terre Siciliane	€ 15,00
<i>Barone Montalto</i>	<i>Ammasso</i> Vitigni: Nerello Mascalese,.	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Barrique	€ 22,00
<i>Barone Montalto</i>	<i>Acquerello</i> Vitigni: Nero d'Avola 70% - Merlot 30% -	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Acciaio / Barrique	€ 12,00
<i>C.O.S.</i>	<i>Pithos</i> Vitigni: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%	D.O.C. Sicilia Affinamento: Anfore	€ 22,00
<i>Firriato</i>	<i>Santagostino</i> Vitigni: Nero d'Avola, Syrah	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Acciaio	€ 20,00
<i>Maggiolini</i>	<i>Amongae</i> Vitigni: Nero d'Avola 65% - Merlot 25% - Cabernet S. 15% Affinamento: Barrique	I.G.P. Terre Siciliane	€ 14,00
<i>Tasca D'Almerita</i>	<i>Rosso Del Conte</i> Vitigni: Nero d'Avola 63% - altri vitigni rossi	D.O.C. Contea di Sclafani Affinamento: Barrique	€ 40,00
<i>Cantine Pepi</i>	<i>Vena Nero d'Avola ripasso</i> Rifermentazione su vinaccia del passito frappato:	Affinamento: Acciaio	€ 20,00

## Rossi "Territoriali" – Etna D.O.C.

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Cottanera</i>	<i>Barbazzale</i> Vitigni: Nerello Mascalese -	D.O.C. Etna Affinamento: Acciaio	€ 14,00
<i>Cottanera</i>	<i>Etna Rosso</i> Vitigni: Nerello Mascalese	D.O.C. Etna Affinamento: Acciaio	€ 33,00
<i>Barone di Villa grande</i>	<i>Etna Rosso</i> Vitigni: Nerello Mascalese - Cappuccio - Mantellato	D.O.C. Etna	€ 22,00

## Rossi "Territoriali" – Vitigni Internazionali

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Donnafugata</i>	<i>Angheli</i> Vitigni: Merlot – Cabernet Sauvignon	I.G.P. Sicilia Affinamento: Barrique	€ 20,00
<i>Maggiolini</i>	<i>Villa Maggio</i> Vitigni: Pinot Nero	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Acciaio	€ 12,00
<i>Maggiolini</i>	<i>Villa Maggio</i> Vitigni: Cabernet Sauvignon	I.G.P. Terre Siciliane Affinamento: Barrique	€ 12,00
<i>Cantine Pepi</i>	<i>Matto</i> Syrah in purezza	Affinamento: Acciaio	€ 15,00

## Rossi "Nazionali" – Piemonte, Veneto, Toscana e Sardegna

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Ratti</i>	<i>Marcenasco</i> <i>Vitigni: Nebbiolo</i>	<i>Barolo D.O.C.G</i> <i>Affinamento: Botte</i>	€ 45,00
<i>Ratti</i>	<i>Battaglione</i> <i>Vitigni: Barbera</i>	<i>Barbera D'Alba D.O.C.G</i> <i>Affinamento: Botte piccola</i>	€ 22,00
<i>Produttori del</i> <i>Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i> <i>Vitigni Nebbiolo</i>	<i>Langhe D.O.C.</i> <i>Affinamento: Botte</i>	€ 20,00
<i>Produttori del</i> <i>Barbaresco</i>	<i>Barbaresco</i> <i>Vitigni Nebbiolo</i>	<i>Barbaresco D.O.C.G.</i> <i>Affinamento: Botte</i>	€ 30,00
<i>Tenuta Del Cerro</i>	<i>Brunello</i> <i>Vitigni: Sangiovese</i>	<i>Brunello di Montalcino D.O.C.G</i> <i>Affinamento: Botte / Barrique</i>	€ 40,00
<i>Scriani</i>	<i>Amarone</i> <i>Vitigni: Corvina 60% – Corvinon 25% – Rondinella 15%</i> <i>Affinamento: Botte / Barrique</i>	<i>Amarone della Valpolicella D.O.C.</i>	€ 40,00
<i>Rocca di Castagnoli</i>	<i>Stielle</i> <i>Vitigni: Sangiovese</i>	<i>Chianti Classico D.O.C.G</i> <i>Affinamento: Tonneau</i>	€ 36,00
<i>Pala</i>	<i>Cannonau Riserva</i> <i>Vitigni: Cannonau</i>	<i>Cannonau di Sardegna Riserva D.O.C.</i> <i>Affinamento: Botte</i>	€ 21,00

## Bianchi "Territoriali" – Autoctoni

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Cottanera</i>	<i>Etna Bianco</i> <i>Vitigni: Caricante</i>	<i>D.O.C. Etna</i>  <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Maggiolini</i>	<i>Ariddu</i> <i>Vitigni: Grillo</i>	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i>  <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Barone di Villa Grande</i>	<i>Etna Bianco</i> <i>Vitigni: Caricante autoctoni</i>	<i>D.O.C. superiore</i>  <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Vigna di Pettineo</i>	<i>Grillo</i> <i>Vitigni: Grillo</i>	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i>  <i>Affinamento: Tonneau</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Cantine Pepi</i>	<i>Salto Grillo</i> <i>Vitigni: Grillo in purezza</i>	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i>  <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>€ 15,00</i>



## Bianchi "Territoriali" – Blend ed Internazionali

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Baglio del Cristo</i>	<i>C'D'C'</i> Vitigni: Grillo, Chardonnay, Inzolia, Catarratto	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> Affinamento: Acciaio	€ 13,00
<i>Barone Montalto</i>	<i>Acquerello</i> Vitigni: Grillo 70% - Sauvignon Blanc 30%	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> Affinamento: Acciaio	€ 10,00
<i>Feudo Santa Tresa</i>	<i>Rina Ianca</i> Vitigni: Grillo 70% - Viognier 30%	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> Affinamento: Acciaio	€ 12,00
<i>Maggiolini</i>	<i>VillaMaggio</i> Vitigni: Pinot Grigio	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> Affinamento: Acciaio	€ 10,00
<i>Tasca D'Almerita</i>	<i>Leone</i> Vitigni: Catarratto, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer Affinamento: Acciaio	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i>	€ 18,00
<i>Feudo Santa Tresa</i>	<i>Rina Ianca</i> Vitigni: Grillo 70% - Viognier 30%	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> Affinamento: Acciaio	€ 12,00
<i>Milazzo</i>	<i>Maria Costanza Bianco</i> Vitigni: Inzolia e Chardonnay	<i>Sicilia DOP</i> Affinamento: Acciaio 90% Barrique 10%	€ 20,00

## Vini Spumanti e Frizzanti "Territoriali"

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Feudo Santa Tresa</i>	<i>Il Grillo</i> Vitigni: Grillo	<i>I.G.P. Terre Siciliane Spumante</i> Dossaggio: Brut Metodo: Charmat	€ 13,00
<i>Maggiolini</i>	<i>Luna Nascente</i> Vitigni: Frappato	<i>I.G.P. Terre Siciliane Spumante</i> Dosaggio: Extra Dry Metodo: Charmat	€ 13,00
<i>Milazzo</i>	<i>Bianco di Nera</i> Vitigni: Inzolia	<i>Vino Frizzante</i> <u>Formato cl. 375</u>	€ 15,00 € 11,00

## Vini Spumanti “Nazionali” – Franciacorta D.O.C.G. e Prosecco D.O.C. e D.O.C.G.

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Andreola</i>	<i>Cartizze</i> Vitigni: <i>Glera</i>	<i>Valdobbiadine Prosecco Super. D.O.C.G</i> Dosaggio: <i>Dry</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Andreola</i>	<i>Dirupo</i> Vitigni: <i>Glera 90% - Bianchetta - Perera</i>	<i>Valdobbiadine Prosecco Superiore D.O.C.G.</i> Dossaggio: <i>Brut</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Andreola</i>	<i>Verv</i> Vitigni: <i>Glera</i>	<i>Prosecco D.O.C. Treviso</i> Dosaggio: <i>Extra Dry</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Andreola</i>	<i>Verv</i> Vitigni: <i>Glera</i>	<i>Prosecco D.O.C. Treviso</i> Dosaggio: <i>Extra Brut</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Villa Crespia</i>	<i>Simbiotico</i> Vitigni: <i>Chardonnay</i>	<i>Franciacorta D.O.C.G.</i> Dosaggio: <i>Brut</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Bellavista</i>	<i>Bellavista Brut</i> Vitigni: <i>Chardonnay 75% - Pinot Nero 25%</i>	<i>Franciacorta D.O.C.G.</i> Dosaggio: <i>Brut</i>	<i>€ 47,00</i>
<i>Ca'Del Bosco</i>	<i>Cuvée Prestige</i> Vitigni: <i>Chardonnay 75% - Pinot B. 10% - Pinot N. 15%</i>	<i>Franciacorta D.O.C.G.</i> Metodo: <i>Classico</i>	<i>€ 40,00</i>

## Vini da Dessert "Territoriali"

<i>Cantina</i>	<i>Etichetta</i>	<i>Denominazione</i>	<i>Prezzo</i>
<i>Barone Montalto</i>	<i>Moscato Passito</i> <i>Bottiglia.cf. 50</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>D.O.C. Noto</i> <i>Vitigni: Moscato</i> <i>Categoria: Passito</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Hauner</i>	<i>Malvasia</i> <i>Bottiglia.cf. 50</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>Malvasia delle Lipari D.O.C.</i> <i>Vitigni: Malvasia</i> <i>Categoria: Passito</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Maggiolini</i>	<i>Passoro</i> <i>Bottiglia cf. 75</i> <i>Affinamento: Tonneau</i>	<i>I.G.P. Sicilia</i> <i>Vitigni: Moscato</i> <i>Categoria: Passito</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Maggiolini</i>	<i>Passoro</i> <i>Bottiglia cf. 75</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>I.G.P. Terre Siciliane</i> <i>Vitigni: Malvasia</i> <i>Categoria: Liquoroso</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Martinez</i>	<i>Marsala</i> <i>Bottiglia cf. 75</i> <i>Categoria: Vergine</i>	<i>Marsala Vergine Riserva D.O.C.</i> <i>Vitigni: Catarratto - Grillo</i> <i>Affinamento:Tonneau</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Vinisola</i>	<i>Shalai</i> <i>Bottiglia cf. 75</i> <i>Categoria: Spumante</i>	<i>Pantelleria D.O.C.</i> <i>Vitigni: Zibibbo</i> <i>Affinamento: Acciaio</i>	<i>€ 20,00</i>